PENNE COM TOMATES SECOS E RÚCULA DA ABIMA

INGREDIENTES

300 gramas de massa curta cozida al dente

2 xícaras de chá de tomates secos temperados e sem pele

3 colheres de sopa de óleo

3 dentes de alho espremidos

2 colheres de sopa de vinagre

2 maços de folhas de rúcula

5 colheres de sopa de azeite

2 colheres de sopa de orégano seco

50 gramas de azeitonas pretas

200 gramas de tomate grape sweet

50 gramas de nozes ou castanhas de caju

1 colher de café de glutamato monossódico

Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Leve uma panela ao fogo com o óleo, frite o alho e acrescente os tomates secos.

Junte o vinagre e deixe ferver. Desligue o fogo e acrescente a rúcula, o azeite, o orégano, as azeitonas, os tomates frescos e temperos a gosto. Misture esta salada à massa, finalize com as nozes e sirva.

Sirva esta salada acompanhada de croutons sabor orégano com alho.

Este prato pode ser servido quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45353-penne-com-tomates-secos-e-rucula-da-abima.html